

TOSCANA IGT FILARE 23



Denominazione e nome: Toscana IGT bianco

Vitigni: Viognier 100%.

Esposizione: nord - sud.

Tipologia di suolo: terreni scistosi, ricchi di minerali e microelementi caratteristici della zona.

Anno di impianto: 2010.

Densità: 7400 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1,2 Kg per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg nella ultima decade di agosto.

Vinificazione: dopo la raccolta, le uve vengono poste in cassette in cella frigo a 4-5 °C per 24/48 ore a seconda dell'annata; successivamente vengono diraspate e pressate per poi essere chiarificate in maniera naturale e successivamente collocate in tonneau nuove per la fermentazione. In ogni tonneau vengono aggiunti dai 30 ai 50 Kg di acini interi per mantenere una nota evidente fruttata e per stimolare la partenza della fermentazione spontanea.

Affinamento: tonneau nuove.

Capacità di invecchiamento: dai 4 agli 8 anni.

Note degustative: si presenta con una veste paglierina brillante già sfumata di dorato.

Al naso è esuberante e sfaccettato: succo d'uva, pesca e albicocca matura con un che di intrigante "buccioso"; da contraltare, a fronte di una maggiore ossigenazione, fragranti richiami floreali ed erbacei.

Al palato, più che per l'attesa morbidezza, si distingue per una vivace freschezza e una profondità salina che ne

innervano l'allungo, e garantiscono il futuro di questa etichetta. Se ne gioverà la componente gusto-olfattiva, con un'apertura su eleganti toni vegetali e un apprezzabile allungo dove tornano le componenti fruttate ed un finale delicatamente amarognolo.

Abbinamenti consigliati: lo slancio al palato e l'ottimo equilibrio schiudono la possibilità di abbinamenti con pietanze elaborate: guazzetti di pesce (o magari un cacciucco alla viareggina), carni bianche arrosto, un tocco di cucina orientale (ad esempio pollo al curry).

Temperatura di servizio: 7°C in estate, 8°C in inverno.